

Äokoladni indijanÄki



JERNEJ KITCHEN

ÄOKOLADNI INDIJANÄKI

Äokoladni indijanÄki so tako zelo slastna Äokoladna sladica, ki je na nek naÄin tudi prikupna, sploh za tematske dogodke: rojstne dneve, boÅiÄ, veliko noÄ, pust.

- za
24
Äokoladnih indijanÄkov
- priprava:
50
minut
- poÄitek:
100
minut
- Äas skupaj:
150
minut

Araiidovi piÄikoti

Najprej pripravimo spodnjo plast indijanÄkov, araiidove piÄikote. Maslo, araiidovo maslo, rjav in bel sladkor penasto stepemo v kuhinjskim robotu (ali z roÄnim elektriÄnim meÄalnikom.) V veÄji skledi premeÅamo suhe sestavine: belo moko, pecilni praiek, sol, cimet, ingver in piment. MeÄianico z moko dodamo v meÄianico masla in sladkorja, premeÅamo in z rokami zagnemo v krhko testo. Zavijemo v Åivilsko folijo in postavimo v hladilnik za 30 minut.

PeÄenje araiidovih piÄikotov

PeÄico segrejemo na 165 Å°C. Na rahlo pomokani povrÅini testo z valjarjem razvaljamo na debelino 3 mm. Z okroglijim modelÄkom za piÄikote (premer Ä 4 - 5 cm) iz testa izreÄemo piÄikote, te pa poloÅimo na veÄji pekaÄ, obloÅen s papirjem za peko. PekaÄ postavimo v peÄico in peÄemo 12 - 14 minut pri 165 Å°C. PiÄikote zloÅimo na reÄetko in poÄakamo, da se ohladijo.

beljakova masa (marshmallows)

V skodelico nalijemo hladno vodo in dadamo liste Åelatine. Postavimo na stran, da se listi Åelatine dobro zmehÄajo, za pribliÅno 5 - 10 minut. V veÄjo skledo damo beljake in sladkor. Skledo pristavimo nad kozico z vrelo vodo in z roÄno metlico stepamo pribliÅno 3 - 4 minute oziroma tako dolgo, da se sladkor popolnoma raztopi in meÄianica doseÅe 65Å°C / 150Å°F. Skledo odstavimo iz kozice, dodamo dobro odcejene liste Åelatine in pecilni praiek ter dobro stepemo z elektriÄnim meÄalnikom, pribliÅno 10 minut, oziroma tako dolgo, da se masa ohladi in se zaÄnejo tvoriti Ävrsti vrhovi. Dodamo Åie vaniljevo esenco in dobro premeÅamo.

indijanÄki

Beljakovo maso prestavimo v dresirno vrečko z okroglim nastavkom premera približno 1 cm. Beljakovo maso nabrizgamo na piškote, tako da dobimo dva nadstropja. Indijančke pustimo na sobni temperaturi 30 - 60 minut da se rahlo strdijo. Ne pokrivamo s krpo.

Čokoladni obliv

Medtem ko se indijančki ohlajajo, pripravimo čokoladno zmes za oblivanje. Nad paro v skledi stopimo 150g čokolade in kakavovo maslo, nato odstavimo z ognja. K stopljeni čokoladi dodamo še preostalih 50g čokolade in dobro premešamo, da se čokolada raztopi in dobimo gladko ter svileno teksturo. Ko so indijančki ohlajeni in je beljakova masa vrsta, jih oblijemo s čokolado. Indijančke previdno primemo pri arašidovem piškotu in jih potopimo v čokolado. Indijančke dvignemo nad skodelico s čokoladno maso in počakamo, da odvežna čokolado odteče, tako da dobimo res tanek sloj čokolade. Postavimo na rešetko in pustimo, da se čokolada strdi, približno 30 - 60 minut.

Nasvet

V kolikor stopljeni čokoladi dodamo še nekaj nestopljene čokolade, zašujemo postopek temperiranja čokolade in na ta način zagotovimo, da bo čokoladni obliv hrustljiv in lomljiv.

Za bolj enakomerno oblivanje, damo zmes za čokoladni obliv v ozek kozarec ali skodelico.

Hranjenje

Čokoladne indijančke lahko hranimo do enega tedna na sobni temperaturi v zaprti škatli za piškote. Ali pa jih lahko zapakiramo v darilno embalažo ter podarimo oziroma še bolje, kakšnega prej tudi pojemo. Poljubno jih posujemo z mrvicami, kokosom, sladkornimi ošmi (nožni čarovnic). V kolikor uporabljamo kakšne posipe, jih uporabimo še preden se čokolada strdi.

arašidovi piškoti

40 g masla, sobne temperature

30 g arašidovega masla

20 g rjavega sladkorja

20 g belega sladkorja

85 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička soli

1/4 čajne žličke pecilnega praška

1/4 čajne žličke cimeta, 1/4 čajne žličke ingverja, 1/4 čajne žličke pimenta

beljakova masa

4 listi želatine (6g)

200 g beljakov (6 srednje velikih beljakov)

200 g belega sladkorja

1/2 čajne žličke pecilnega praška

1 čajna žlička vanilijeve esence

Čokoladni obliv

200 g čokolade (60-70% kakavovih delcev)

30 g kakavovega masla

Tools and equipment

kuhinjski robot ali roÄni elektriÄni meÄialnik

veÄja skleda

Äivilska folija

valjar

okrogel modelÄek za piÄikote (4 - 5 cm premer)

veÄji pekaÄ

papir za peko

skodelica

metlica

dresirna vreÄka

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by Jeta's kitchen team